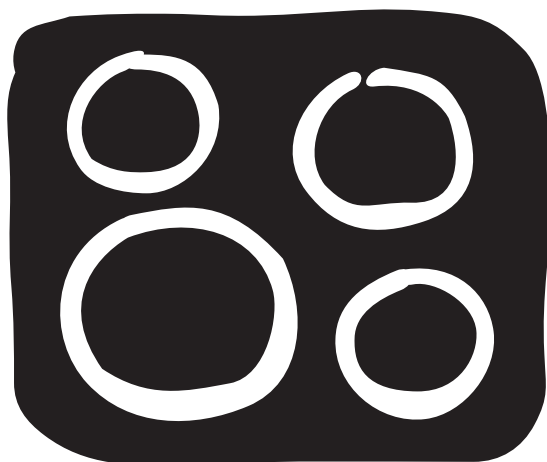


ZANUSSI

Glaskeramik-Kochfeld
Ceramic glass hob

ZKF641F



Montage- und Gebrauchsanweisung
Installation and Operating Instructions



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Geben Sie diese Gebrauchsanweisung an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:



Sicherheitshinweise

Warnung! Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.

Achtung! Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.



Hinweise und praktische Tipps




Umweltinformationen

Inhalt

Gebrauchsanweisung	4
Sicherheitshinweise	4
Gerätebeschreibung	5
Ausstattung Kochfeld	5
Zuordnung der Kochstellenschalter	5
Kochstellenschalter	6
Restwärmeanzeige	6
Bedienung des Geräts	6
Kochstufe einstellen	6
Tipps zum Kochen und Braten	7
Kochgeschirr	7
Energiesparen	7
Anwendungsbeispiele zum Kochen	8
Reinigung und Pflege	9
Was tun, wenn	10
Entsorgung	11
Montageanweisung	12
Service	13
Montage	25

Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise

 Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

 Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
- 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.

Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Kochvorgänge mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.

Sicherheit beim Reinigen

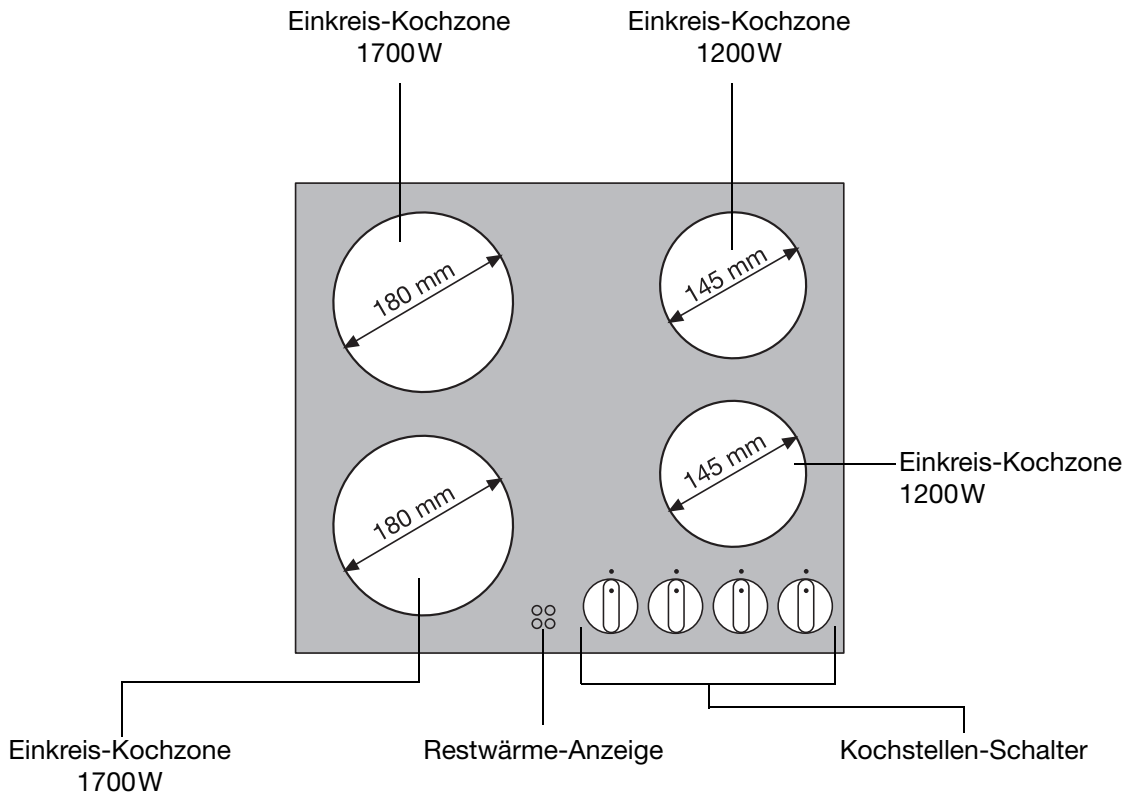
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Vermeidung von Schäden am Gerät

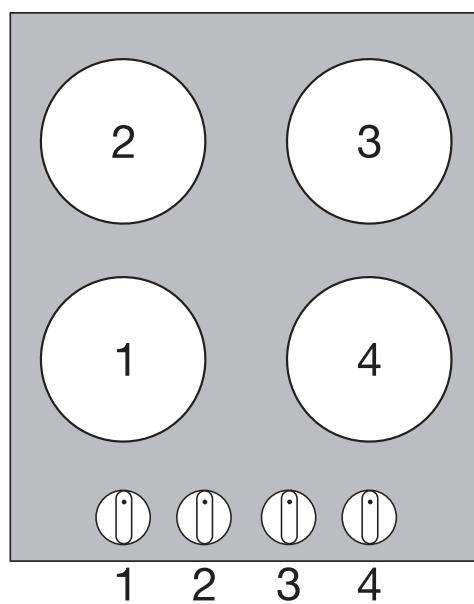
- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld



Zuordnung der Kochstellenschalter



Kochstellenschalter

Die Kochleistung ist im Bereich 1 bis 10 stufenlos einstellbar.

1	kleinste Leistung
10	höchste Leistung
0	Aus-Stellung

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist.



Warnung! Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige beachten.





Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Bedienung des Geräts



Beim Einschalten der Kochzone kann diese kurz summen. Das ist eine Eigenart aller Glaskeramikkochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes.

Kochstufe einstellen

Kochstufe	Kochstellenschalter	Schalterstellung
erhöhen	im Uhrzeigersinn drehen 	1 - 10
verringern	gegen den Uhrzeigersinn drehen 	10 - 1
ausschalten	in die Aus-Stellung drehen	0

1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Kochstufe wählen.
2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, eine niedrigere Kochstufe einstellen.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs Schalter in die Aus-Stellung drehen.



Die Kochstellenschalter für Einkreiskochzonen können nach rechts und nach links gedreht werden.

Tipps zum Kochen und Braten



Acrylamidhinweis

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Kochgeschirr

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Geschirr aus Stahlemail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.

Energiesparen



Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.



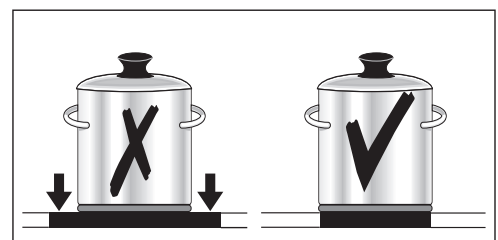
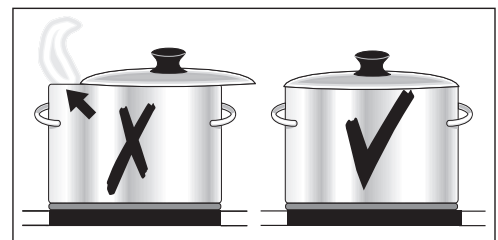
Töpfe, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.



Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.



Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.



Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Nachwärme, Aus-Stellung		
1	Warmhalten	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Schmelzen	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
3-4	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
4-5	Dämpfen Dünsten	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
5-6	Kochen	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
7-8	Mildes Braten	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
8-9	Starkes Braten	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9-10	Ankochen Anbraten Frittieren	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Reinigung und Pflege



Vorsicht! Verbrennungsgefahr durch Restwärme.



Achtung! Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.



Achtung! Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Verschmutzungen entfernen

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Art der Verschmutzung	entfernen		
	sofort	bei abgekühltem Gerät	mit
Zucker, zuckerhaltige Speisen	ja	---	Reinigungsschaber*
Kunststoffe, Aluminiumfolien	ja	---	
Kalk- und Wasserränder	---	ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger*
Fettspritzer	---	ja	
metallisch schimmernde Verfärbungen	---	ja	

*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich



Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht	Die gewünschte Kochstufe ist nicht eingestellt	Kochstufe einstellen
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.



Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.



Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Entsorgung




Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



Altgerät

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).

Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden.

Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.

Schubladen dürfen nur mit Schutzboden direkt unter dem Gerät montiert sein.

Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.

Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab.

Zwischen Gerät und Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse aufbringen.

Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen



WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

Das Kombinationsgerät liegt an Spannung.

- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Nennspannung der kombinierten Geräte müssen übereinstimmen.



ACHTUNG!

Schäden durch elektrischen Strom.

Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können zur Überhitzung der Stecker führen.

- Steckverbindungen fachgerecht zusammenstecken.

In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.

Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Einsatz Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an die Zanussi Hausgeräte Infoline:

Telefon: 0180 5 222 7 22 (0,12 Euro/Min)**

Internet: www.zanussi.de

Bei technischen Störungen

Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

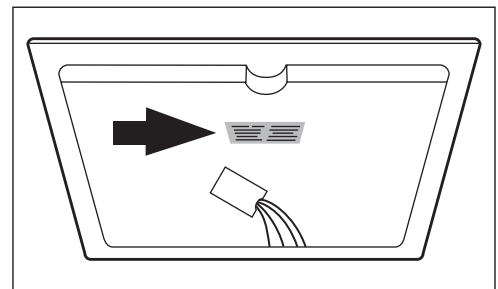
Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**

Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S-No.)
(Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt
- dreistellige Buchstaben-Zahlenkombination der Glaskeramik



Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**

Internet: www.zanussi.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

**) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

Dear Customer,

Please read these user instructions carefully and keep them to refer to later.

Please pass the user instructions on to any future owner of the appliance.

The following symbols are used in the text:



Safety instructions

Warning! Information that affects your personal safety.

Important! Information that prevents damage to the appliance.



Useful tips and hints




Environmental information

Contents

Operating Instructions	16
Safety instructions	16
Description of the Appliance	17
Cooking surface layout	17
Assignment of control knobs	17
Control Knobs	18
Residual heat indicator	18
Operating the appliance	18
Setting the heat setting	18
Tips on Cooking and Frying	19
Cookware	19
Energy saving	19
Examples of cooking applications	20
Cleaning and Care	21
What to do if	22
Disposal	22
Installation Instructions	23
Service	24
Assembly	25

Operating Instructions

Safety instructions

 Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

 This appliance conforms with the following EU Directives:

- 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
- 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
- 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive

Correct use

- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Children's safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let bigger children work on the appliance under supervision.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply, to prevent the possibility of an electric shock.
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.

- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fats and oils can ignite quickly. When cooking with fat or oil (e.g. chips) do not leave the appliance unattended.
- Switch the cooking zones off after each use.

Safety when cleaning

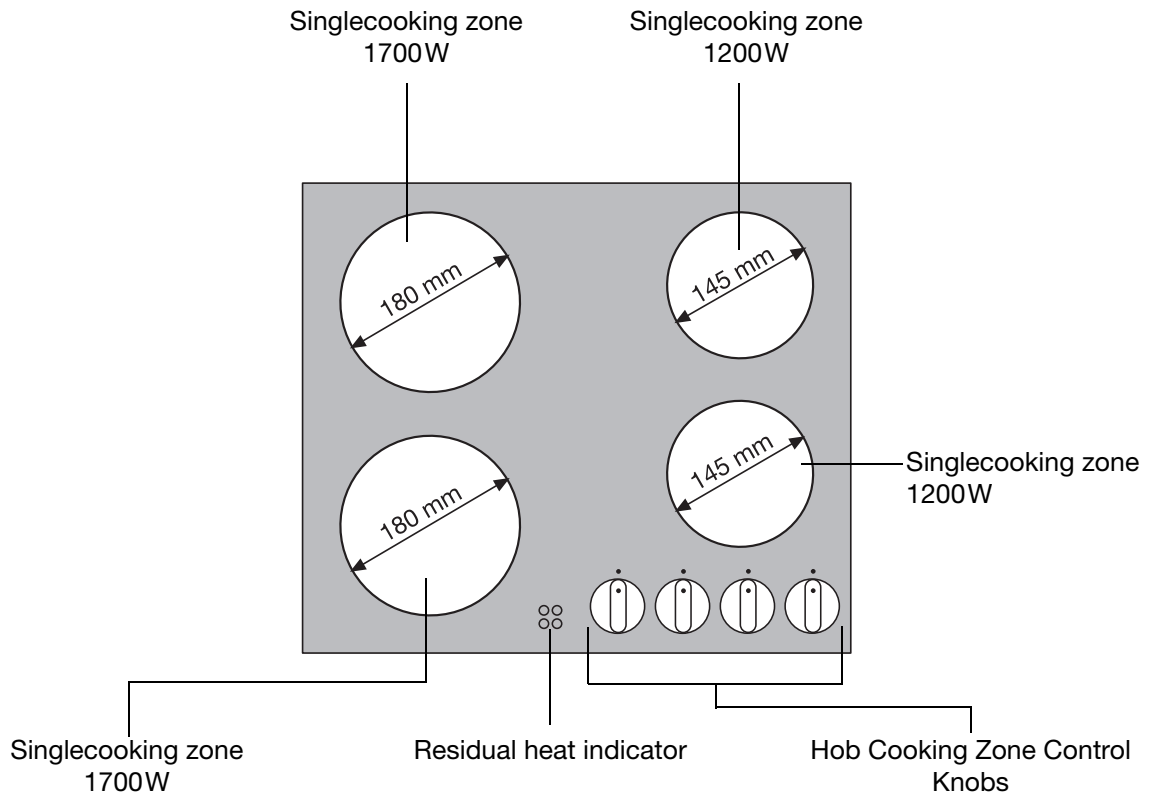
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

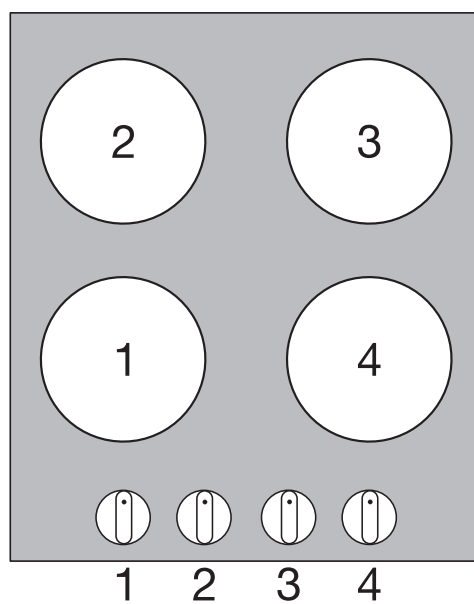
- The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the glass ceramic can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the glass ceramic and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

Description of the Appliance

Cooking surface layout



Assignment of control knobs



Control Knobs

The cooking power can be set anywhere between level 1 and 10.

1	lowest power
10	highest power
0	Off position

Residual heat indicator

The residual heat indicator lights up, as soon as the corresponding cooking zone is hot.



Danger! Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator.





Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

Operating the appliance



When a cooking zone is switched on, it may hum briefly. This is a characteristic of all ceramic glass cooking zones and does not impair either the function or the life of the appliance.

Setting the heat setting

Heat setting	Ring control knob	Knob setting
To increase	turn clockwise 	1 - 10
To reduce	turn anti-clockwise 	10 - 1
switch off	0	

1. When boiling water/searing food, select a high heat setting.
2. As soon as steam forms or the fat or oil is hot, set a lower heat setting.
3. To end the cooking process, turn to the Off position.

Tips on Cooking and Frying

i Information on acrylamides

According to the latest scientific knowledge, intensive browning of food, especially in products containing starch, can constitute a health risk due to acrylamides. Therefore we recommend cooking at the lowest possible temperatures and not browning foods too much.

Cookware

- You can recognise good cookware from the bottoms of the pans. The bottom should be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel or with aluminium or copper bottoms can leave discolorations on the glass ceramic surface which are difficult or impossible to remove.

Energy saving



Always place cookware on the cooking zone before it is switched on.



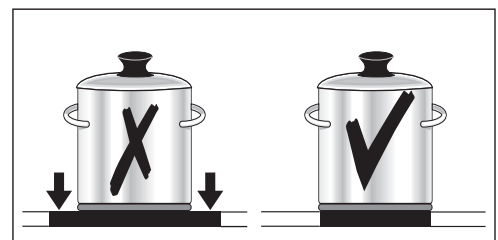
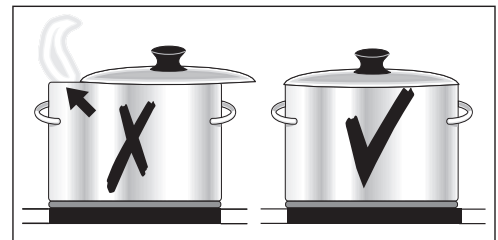
If possible, always place lids on the pans.



Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.



Bottom of pans and cooking zones should be the same size.



Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Heat setting	Cooking-process	suitable for	Cooking time	Tips/Hints
0		Residual heat, Off position		
1	Keeping food warm	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-2	Melting	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
3-4	Simmering on low heat	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
4-5	Steaming Braising	Steaming vegetables, fish braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few tablespoons)
5-6	Boiling	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingredients
7-8	Gentle Frying	Frying escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	Steady frying	Turn halfway through cooking
8-9	Heavy Frying	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9-10	Boiling Searing Deep frying	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

Cleaning and Care



Take care! Risk of burns from residual heat.



Warning! Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.



Warning! Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Removing deposits

1. Place a scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Type of dirt	Remove		
	immediately	when the appliance has cooled down	using
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ceramic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolorations	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialist shops



Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.



Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones are not functioning.	The desired heat setting is not set.	Set the heat setting.
	The fuse in the house's electrical wiring (fuse box) has been tripped.	Check the fuse. If the fuses trip a number of times, please call an authorised electrician.
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call the Customer Service Department.

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your dealer or the Customer Care Department.



Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.



If the appliance has been wrongly operated, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Disposal




Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.



Old appliance

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Installation Instructions

Safety instructions

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)

Installation may only be carried out by a qualified electrician.

The minimum distances to other appliances are to be observed.

Drawers may only be installed with a with protective board directly under the appliance.

The cut surfaces of the work top are to be protected against moisture using a suitable sealant.

The sealant seals the appliance to the work top with no gap.

Do not use silicon sealant between the appliance and the work top.

Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.



Warning!

Risk of injury from electrical current.

The combination appliance is live.

- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection through correct installation by a qualified electrician.
- Rated voltage of the combined appliances must match.



Important!

Risk of injury from electrical current.

Loose and inappropriate plug and socket connections can lead to overheating of the plug.

- Fit plug and socket connections together properly.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm.

Suitable isolation devices include line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Service

In the event of technical faults, please first check whether you can remedy the problem yourself with the help of the operating instructions (section “What to do if...”).

If you were not able to remedy the problem yourself, please contact the Customer Care Department or one of our service partners.

In order to be able to assist you quickly, we require the following information:

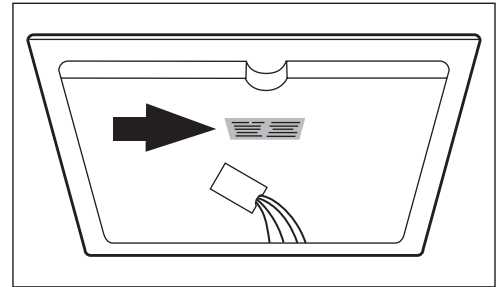
- Model description
- Product number (PNC)
- Serial number (S No.)
(for numbers see rating plate)
- Type of fault
- Any error messages displayed by the appliance
- three digit letter-number combination for glass ceramic

So that you have the necessary reference numbers from your appliance at hand, we recommend that you write them in here:

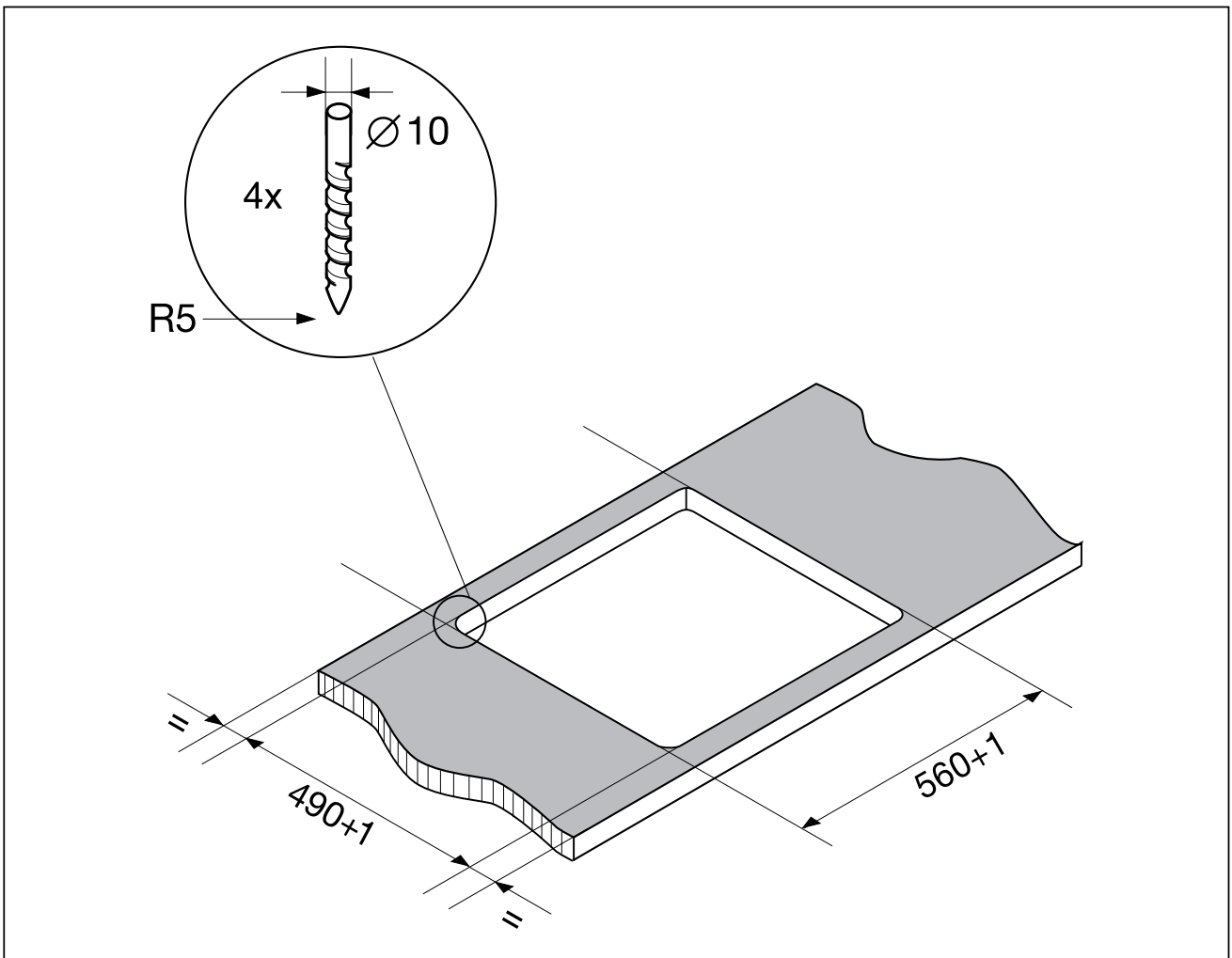
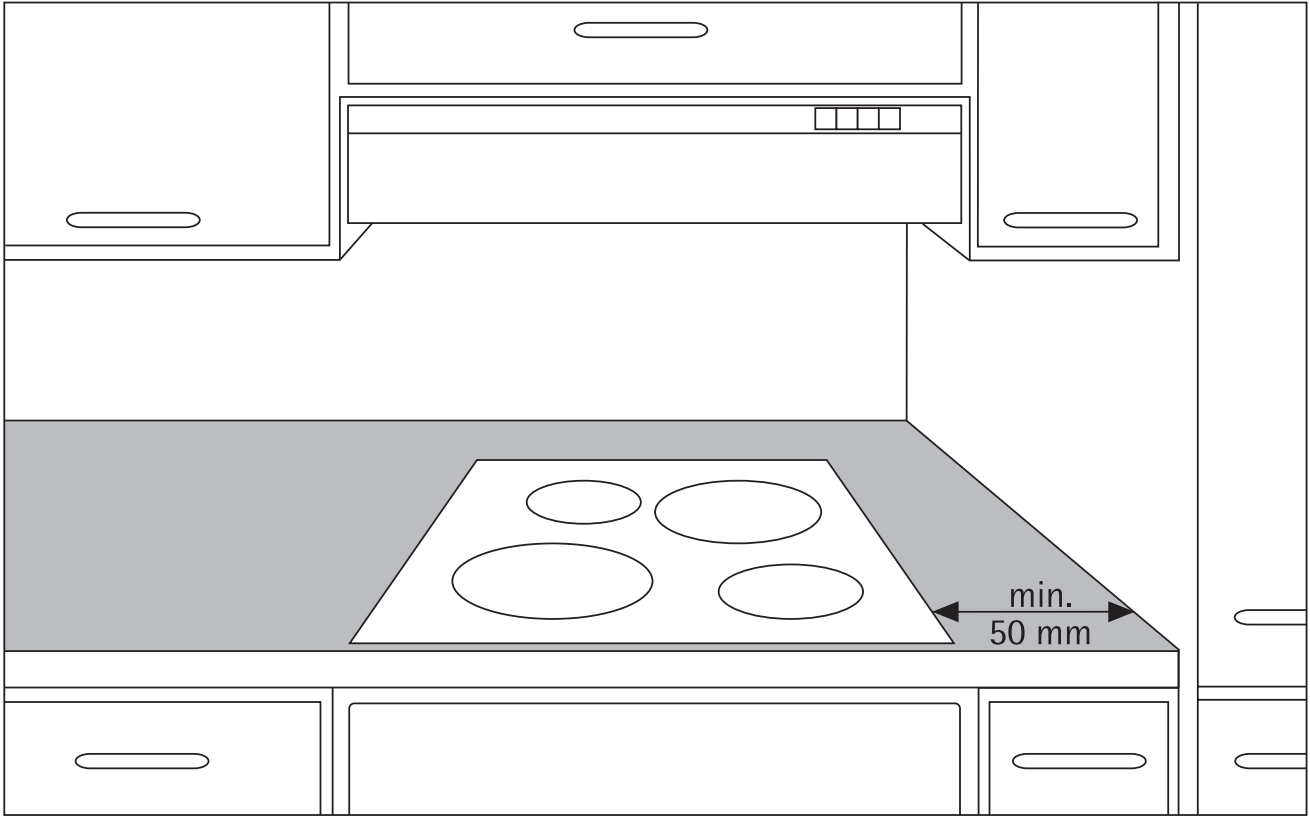
Model description:

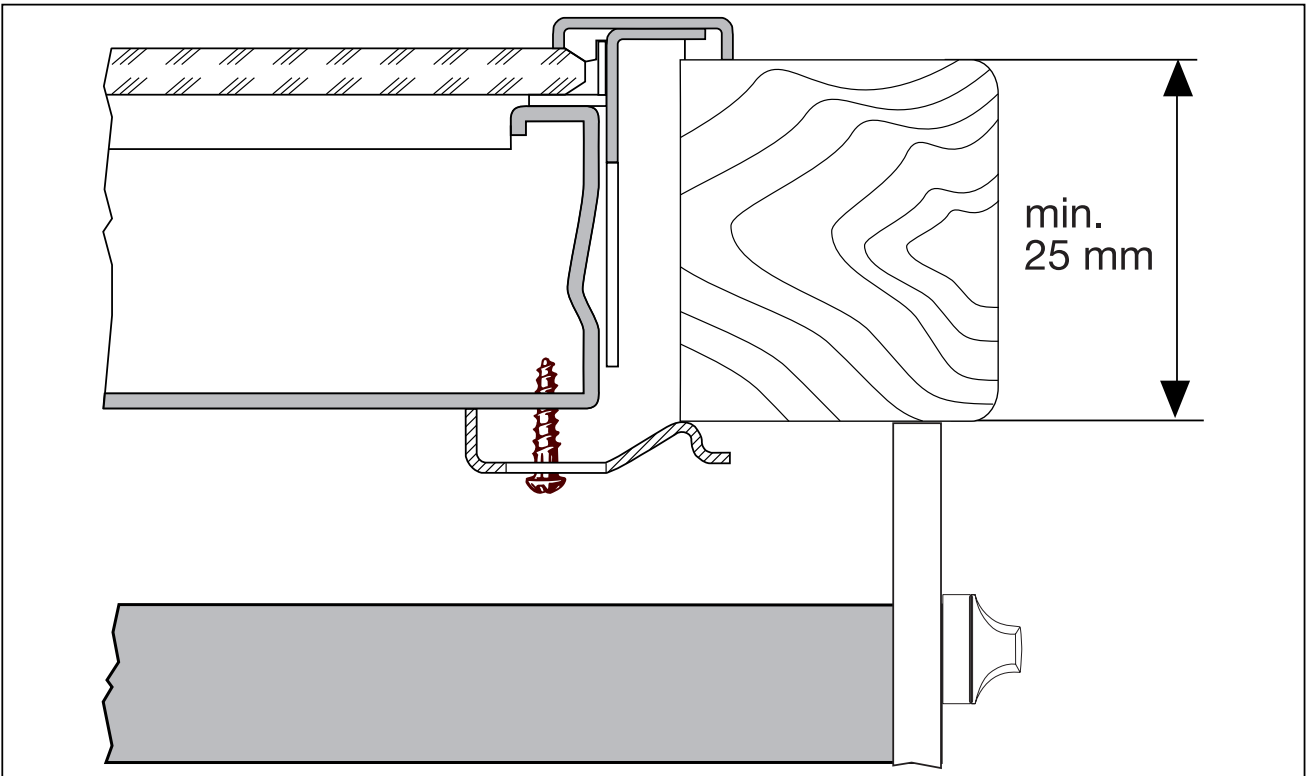
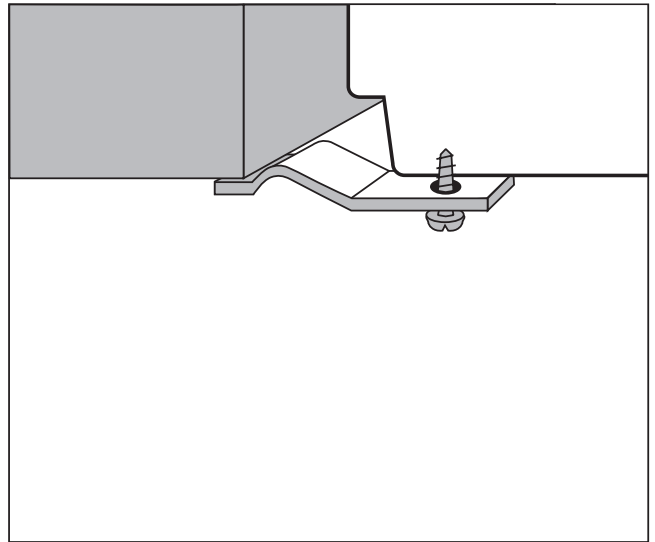
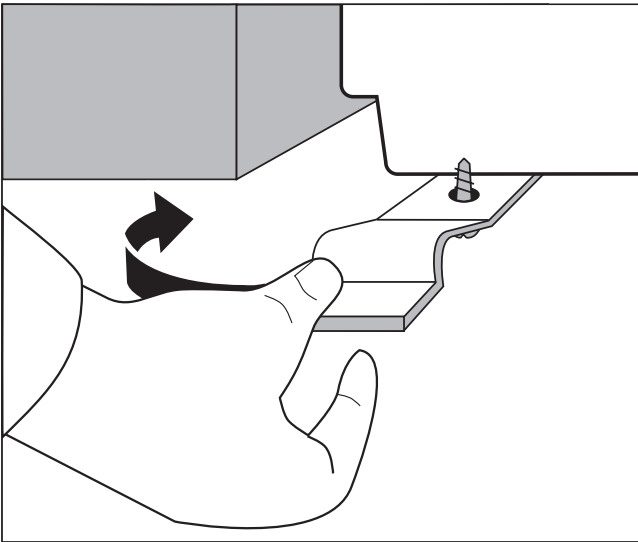
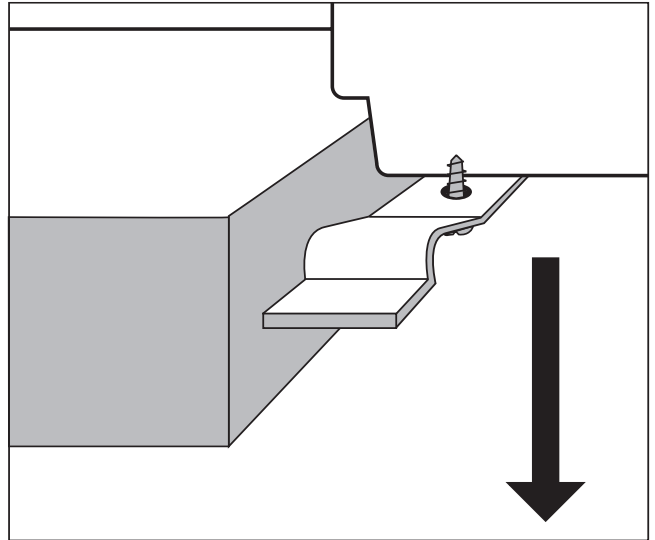
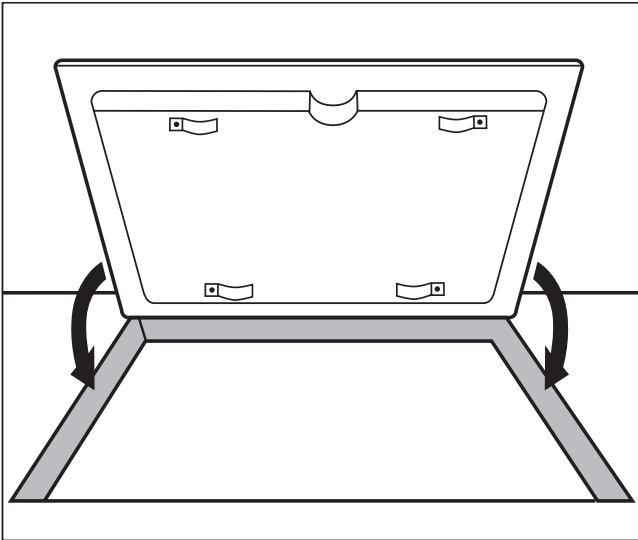
PNC:

S No:

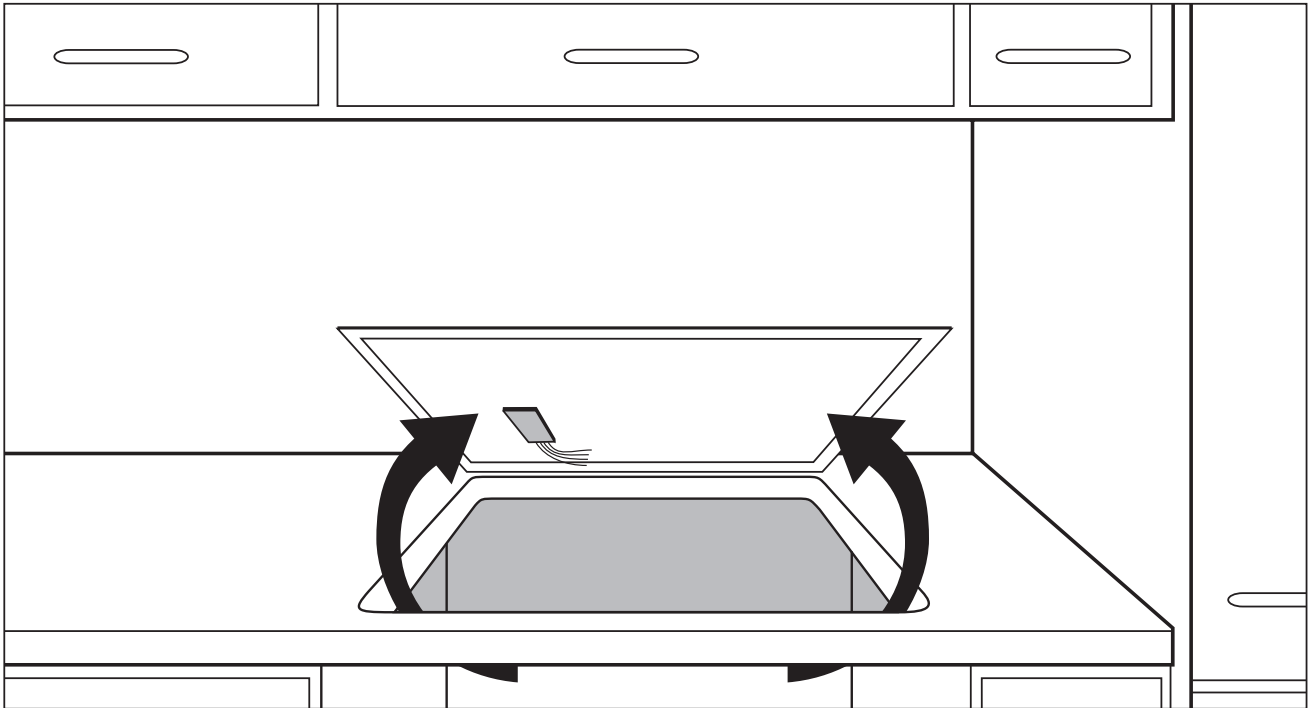


Montage / Assembly





Ausbau / Removal



Typenschilder / Rating Plates

Modell ZKF 641 N		Prod.Nr. 949 590 615	
Typ PEE2014	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	5,8 kW	
ZANUSSI			

Modell ZKF 641 W		Prod.Nr. 949 590 616	
Typ PEE2014	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	5,8 kW	
ZANUSSI			

Modell ZKF 641 X		Prod.Nr. 949 590 617	
Typ PEE2014	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	5,8 kW	
ZANUSSI			


Modell ZKF 641 B		Prod.Nr. 949 591 632	
Typ PEE2014	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	5,8 kW	
ZANUSSI			

Modell ZKF 641 X		Prod.Nr. 949 591 803	
Typ PEE2014	230 V	50 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	5,8 kW	
ZANUSSI			

822 925 321-A-110405-02

ZANUSSI

Änderungen vorbehalten
Subject to change without notice

 **The Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.